

Ein kleines Stück Israel

Wenn Muggenhof sich in die köstliche israelische Küche verliebt



Restaurantbesitzerin Levana beim Aufnehmen der Bestellungen.

Für unsere Stadtteilzeitung haben wir in Muggenhof das Restaurant Tel Aviv-Jaffa besucht und dort die überaus offene Besitzerin, Levana, kennengelernt und interviewt. Sie hat uns Auskunft darüber gegeben, wie es ist, seit drei Jahren das einzige israelische Restaurant in Nürnberg zu führen.

Aufgemuggt: Wie genau sind Sie auf Muggenhof gekommen als Ort für Ihr Restaurant?

Levana: Natürlich spielt hier das Geld die größte Rolle. Ich wollte kein Restaurant in der Innenstadt, wo ich 3000 Euro oder auch 4000 Euro Miete zahlen müsste; das würde mir keinen Spaß machen. Und dann habe ich diesen Ort gefunden. Dazu gibt es auch eine Geschichte, die ich gerne erzählen würde: Als ich meinen Freunden erzählt habe, dass ich in Muggenhof ein Restaurant

aufmachen möchte, habe ich nur schlechte Meinungen zurückbekommen, wie zum Beispiel: Was? Muggenhof? Das ist doch eine asoziale Gegend. Sogar meine Tochter meinte: „Da ist es asozial und dort möchte ich kein Restaurant aufmachen. Wir gehören nicht mal zur Nachbarschaft.“ Aber ich wollte nicht gleich nein sagen, nur weil alle so denken. Also haben meine Tochter und ich uns einen Tag lang vor das leere Restaurant gesetzt und einen Kaffee getrunken. Wir haben die Nachbarschaft beobachtet und gemerkt, das waren alles nur Vorurteile. Also haben wir dort eröffnet, und ich muss sagen, mittlerweile bin ich verliebt in diese Nachbarschaft. Wir sind ein Teil von Muggenhof geworden. Wir verstehen uns sehr gut mit jedem in der Nachbarschaft, die sich ständig wandelt. Aber was soll ich sagen, ich liebe es hier. Und bitte

duzt mich ab jetzt. In meinem Restaurant duzen wir uns alle.

Aufgemuggt: Was ist ein „israelisches Restaurant“?

Levana: In Israel leben ein paar Millionen Menschen, die aus jeder Ecke der Welt zusammengekommen sind. Die Einen bringen Kräuter, die anderen eine Frucht und wiederum andere ein Gewürz, und diese Mischung, die nach 50 Jahren entstanden ist: Das ist die israelische Küche. Außerdem, glaube ich, ist es unser Konzept, das besonders ist. Wir haben keine 40 Menüs, sondern täglich drei bis vier, aber dafür alles frisch zubereitet.

Aufgemuggt: Dann würde ich gerne wissen, da dein Restaurant etwas Besonderes ist, wie die Leute hier in Muggenhof darauf reagiert haben? War es zum Beispiel gleich voll?

Levana: Nein, gleich voll war es nicht, aber das liegt auch daran, dass wir keine Werbung für das Restaurant machen. Wir wachsen nur durch Mund-zu-Mund-Propaganda. Wir machen die Leute durch das Essen glücklich und sie gehen raus und können es nicht erwarten, bis sie nächstes Mal wiederkommen können und auch jemand Weiteres mitbringen können. Diese Reaktion der Leute zu erleben ist einfach ... köstlich.

Aufgemuggt: Wie siehst du Muggenhof durch die Leute, die zu dir kommen und wie haben sich diese in den letzten Jahren auch verändert?

Levana: Wir sind kein Nachbarschaftsrestaurant, das sollte ich erwähnen. Zu uns kommen Leute aus sehr vielen verschiedenen Städten. Zum Beispiel aus Erlangen, Eckental oder Würzburg. Einmal im Monat kommt ein blindes Ehepaar aus Ingolstadt in unser Restaurant, die Frau ist zu 100% blind, der Mann nur zu 70%, aber sie kommen mit dem Zug her und finden ihren Weg zu uns und zurück nach Hause. Am liebsten sind mir die Kunden, die mit sehr viel Skepsis herkommen, was man ihnen dann auch ansieht. Aber bei genau diesen Personen ändert sich der Gesichtsausdruck, sobald sie das Essen probieren. Und beim Abschied gibt es keine Skepsis mehr, sondern nur Umarmungen und Küsse.

Filippos Karanikas